BRUGSANSVISNING

ZANUSSI

KOMFUR
ZCC 635

Sikkerhed

Komfurer har gennemgået en stor udvikling i de seneste år, derfor er det ikke sikkert at Deres nye komfur, kan anvendes på samme måde som Deres gamle. Det er derfor vigtigt at gennemlæse brugsanvisningen grundigt for at opnå den fulde udnyttelse samt den længste holdbarhed. Vær ekstra opmærksom på advarselsteksterne , disse er oplistet for at undgå ulykker. Komfuret er kun beregnet til brug i en privat husholdning i Danmark. Husk at gemme brugsanvisningen, den er rar at have i tvivlstilfælde, ligeledes skal den følge med komfuret, hvis det overdrages til ny ejer.

Børn

- Vær opmærksom på at komfuret kan tippe, hvis et barn f.eks. sætter sig på en åben ovnlåge.
- Hold opsyn med børn, når komfuret er i brug. Kogegrej, den glaskeramiske plade samt ovnen bliver varme ved brug og forbliver varme et stykke tid efter, der er slukket. Berøring kan give forbrændinger.

Installation

- Der bør være en frasætningsplads på mindst 40cm på begge sider af komfuret. Komfuret kan også installeres med en væg eller et højskab på den ene side og en frasætningsplads på den anden.
- Indgreb i komfuret må kun udføres af en autoriseret elinstallatør. Arbejde udført af ukyndig kan føre til skader på person eller ejendom samt forringe komfuret.
- Komfuret er tungt. De kanter og hjørner, som man normalt ikke kommer i kontakt med, kan være skarpe. Brug derfor handsker, hvis komfuret skal flyttes.
- Hvis komfuret stilles på en ekstra sokkel, skal det sikres mod fremadskridning.

Anvendelse

- Lad aldrig friturekogning, smeltning af fedtstof, paraffin eller andet letantændeligt stå uden opsyn. Ved en evt. brand, skal alle knapper nulstilles og en evt. emhætte slukkes. Kvæl ilden med et grydelåg, brug aldrig vand.
- Kontroller at der er slukket for komfuret, når det ikke benyttes. Alle knapper skal stå på nul.
- Der må kun benyttes kogegrej, som er beregnet til henholdsvis den glaskeramiske plade samt til ovnen.

Rengøring

- Af hygiejne-og sikkerhedsmæssige årsager skal kogezoner og ovn holdes rene. Fedtpletter og spildt mad afgiver os ved opvarmning og kan i værste fald medføre brand.

Vedligeholdelse og service

- Stil alle knapper på nul inden udskiftning af pære.
- Service og evt. reparationer skal udføres af Electrolux Hvidevarer-Service eller en serviceorganisation, der er godkendt af førnævnte. Ligeledes må der kun benyttes reservedele leveret af førnævnte.

Skrotning

- Hjælp med at undgå ulykker, når Deres gamle komfur og til sin tid dette skal skrottet. Træk kablet ud af stikkontakten, klip kablet af inde ved komfuret.

Forhøjningssokkel

Hvis konfuret ønskes op i 90cm højde, er det muligt at købe en forhøjningssokkel.
Denne kan bestilles hos forhandleren eller hos Electrolux Hvidevare-Service. Ved bestilling opgives modelbetegnelse, produktnummer samt serienummer, som alle står på mærkepladen på kanten af ovnrummet, når ovndøren åbnes. Monteringsanvisning findes sammen med soklen.

Indholdsfortegnelse

Til brugeren

Sikkerhed 2

Lær delene at kende 4
Komfuret 5
Knapper og kontrollamper 5
Den glaskeramiske plade 5
Ovnen 5
Tilbehør 5

Før første anvendelse 6
Rengør tilbehøret 6
Brænd ovnen ren 6

Sådan benyttes 7
Den glaskeramiske plade 7
Valg af gryder/pander 8
Ovnen 9
Bagning 9
Madlavning 10
Stegning 10
Grillning 10
Optøning 10

Vedligeholdelse 11
Den glaskeramiske plade 11
Ovn 11
Ovntilbehør 12
Udskiftning af ovnpære 12

Garanti 13
Service og reservedele 13

...råd og tips 14
Praktiske... 14
Tekniske... 15

Tabel for 16
Bagning 16
Madlavning 16

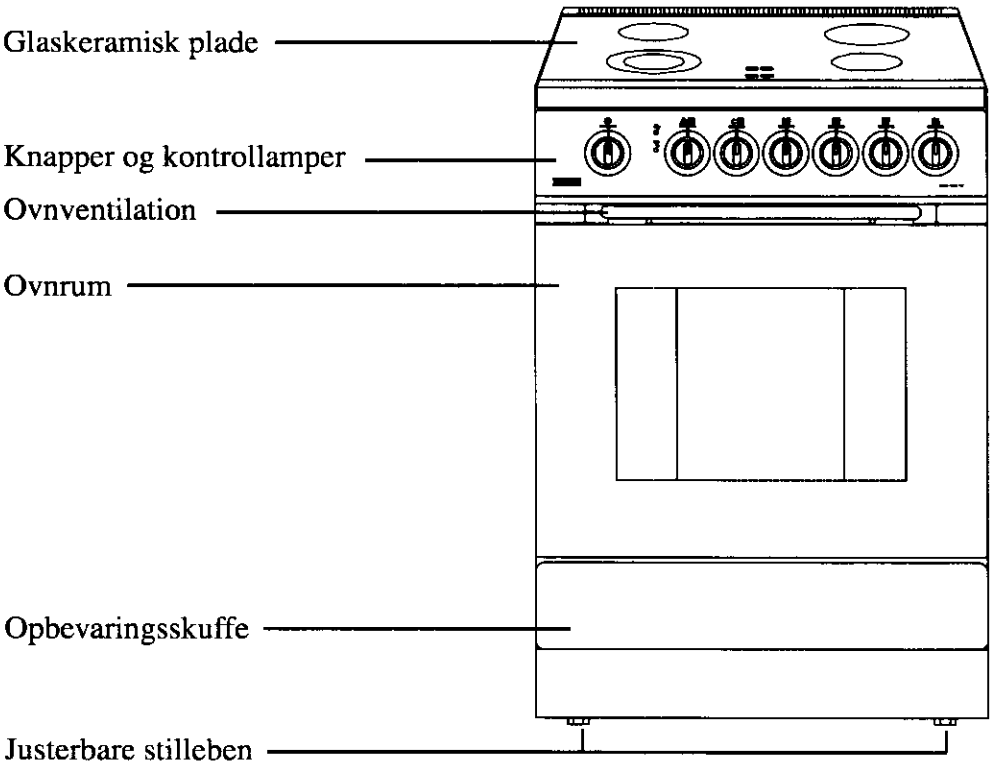
Til installatøren

Tekniske oplysninger 17

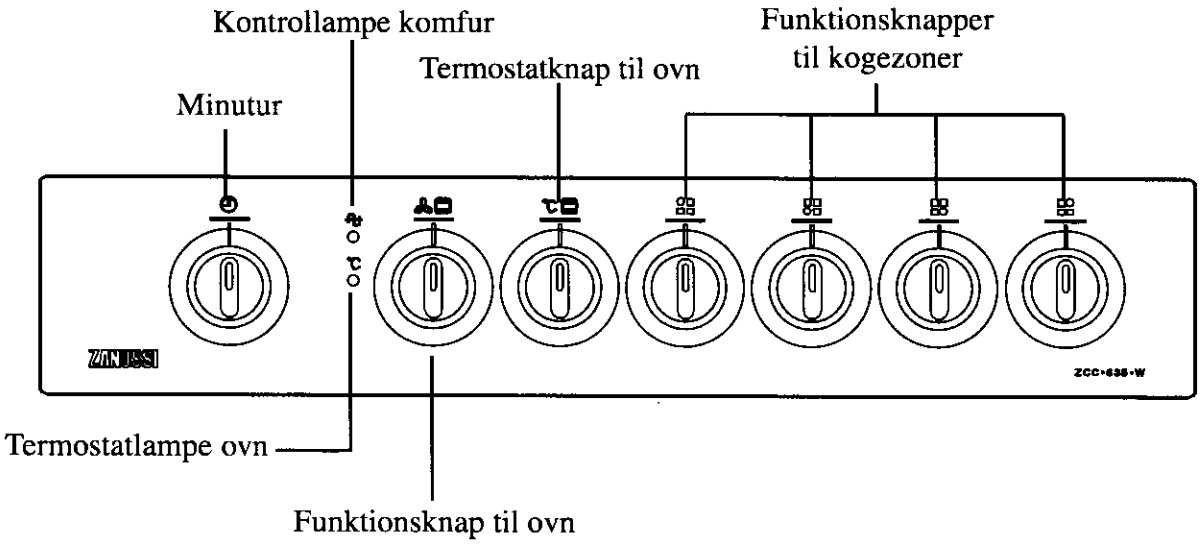
Skrotning 18
Udpakning 18
Installation 18

Lær delene at kende

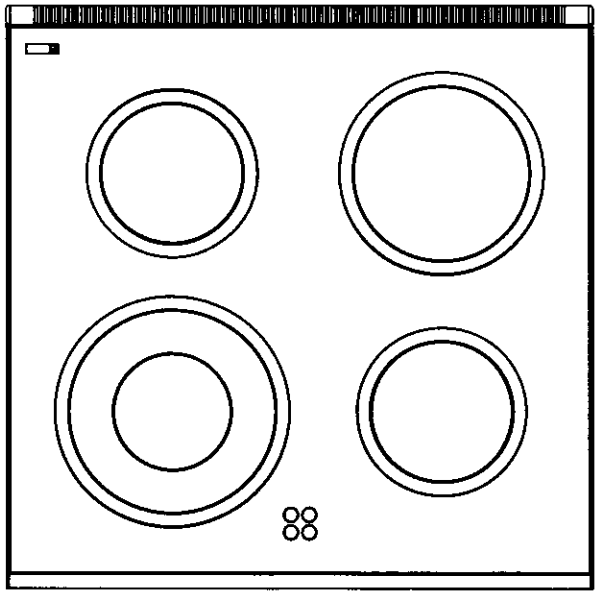
Komfuret



Knapper og kontrollamper



Den glaskeramiske plade



Glaskeramikpladen har fire kogezoner. Når der tændes for en kogezone, lyser den i forskellige intervaller, afhængig af hvilken indstilling, De har valgt. Selv ved højeste indstilling slukker kogezonen ind imellem, for at pladen ikke skal blive overophedet.
Hver kogezone har en advarselslampe, som tænder kort tid efter, der er blevet tændt for den pågældende kogezone. Denne lampe slukker først, når temperatur er nede på ca. 50°C. Nu er det muligt at rengøre pladen uden at brænde sig.
Glasset i pladen er hårdt, hærdet mod varme, kulde og temperaturchock, men - som alt glas - følsomt overfor slag. Vær især opmærksom på genstande placeret på en evt. krydderihylde over komfuret, at disse ikke falder ned.
Stå ikke på pladen, den kan ikke tåle unormale belastninger.

Ovnen

Oplysning om, hvordan de forskellige funktioner benyttes, findes i kapitlet "Således bruger man", samt i tabellerne bag i brugsanvisningen.
Det er muligt at vælge mellem følgende funktioner:

- Ovnlys
- Over- og undervarme
- Varmluftvarme
- Grillning

Ovnrummet er udført i særlig glat emalje, hvor overkog lettere skrabes væk med en træspartel. Yderligere rengøring foretages med brun sæbe eller ovnrens. Se afsnittet om "Vedligeholdelse og rengøring."

Tilbehør

Rist
Bradepande
Plade
Barberbladsskraber

Opbevaringsskuffen

Under ovnen findes en opbevaringsskuffe til tilbehøret.

Før første anvendelse

Rengør tilbehøret

Plader, bradepande og rist vaskes i varmt vand tilsat lidt håndopvaskemiddel. Skyl efter og aftør tilbehøret.

Brænd ovnen ren

Hold børn under opsyn! Komfuret bliver meget varmt.

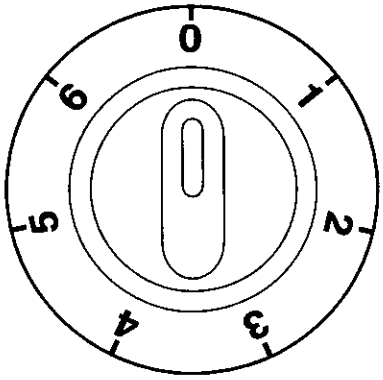
1. Tænd for over/undervarme og indstil på højeste temperatur. Ovndøren skal være lukket.
2. Tænd for emhætten eller luft ud i køkkenet. Sluk for ovnen, når lugt-og røgudvikling er ophørt
3. Tør ovnrummet, døren og ribberne med varmt vand og håndopvaskemiddel. Aftør.

Sådan benyttes

Den glaskeramiske plade

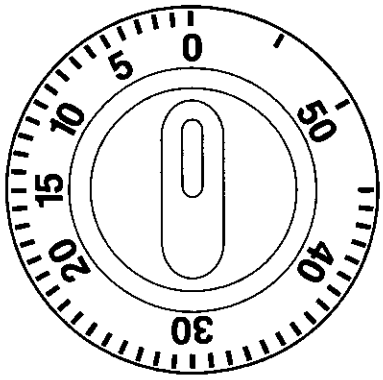
⚠ Anvend aldrig en revnet glaskeramisk plade. Væske kan ved overkog og/eller ved rengøring trænge ned til de strømførende dele.
Afbryd strømmen til komfuret og kontakt service.
Lad aldrig friturekogning, smeltning af fedt, paraffin eller andet letantændeligt stå uden opsyn. Ved eventuel brand, skal alle knapper nulstilles og en evt. emhætte skal slukkes.
Kvæl ilden med et låg, brug aldrig vand.
Læg aldrig stanniol, plast o.l. på pladen. En varm kogezone kan få papiret/plasten til at smelte.
Skrab straks overkog væk fra den varme plade med barberbladsskraberen. Spild af sukker og sukkerholdige retter (marmelade, saft o.l.), smeltet plast og stanniol kan ellers skade pladen.

Kogezonerne kontrolleres med knapper mærket fra 0-6, hvor 6 giver den højeste varme.
Komfurkontrollampen lyser, når der tændes for en kogezone.
Vær opmærksom på, at gryden/pandens bund samt pladen er tørre og rene inden der placeres noget på en kogezone.
Sædvanligvis varmes op på højeste indstilling, herefter tilberedes videre på en lavere indstilling.
Efter en tid lærer man at vælge den rette indstilling afpasset efter gryde/pande, mængde og indhold. Brug låg for at reducere energiforbruget.
Brug aldrig pladen, som opbevarings- eller aflastningsplads.



Minuturet

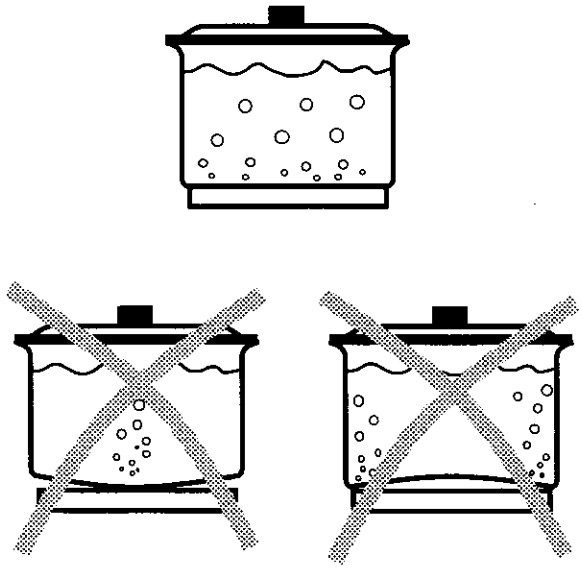
Minuturet har en maximal indstilling på 60 min.
Indstilling af uret foretages ved at dreje med uret indtil 60 minutter og derefter tilbage til ønsket antal minutter. Når tiden er udløbet høres en alarm. Uret kan ikke styre komfurets funktioner.



Valg af gryder/pander

Et komfur med glaskeramisk plade stiller større krav til kogegrej end komfur med masseplader. Det er derfor vigtigt at være opmærksom på følgende:

- Kontroller kogegrejets bund. Kogegrej med konveks bund (buler udad), roterer let på den glaskeramiske plade og giver en dårlig varmekontakt.
- Aluminium har en god varmeledningsevne, men kan efterlade sølvlignende pletter på pladen. Plettene kan fjernes med et rengøringsmiddel, der er beregnet til glaskeramiske plader, f.eks Toprens.
- Kogegrej af glas eller med emaljerede bunde med groft mønster slider mere på kogezonen end gryder af andre materialer.
- Undgå at anvende lakerede gryder. Lakflager kan løsne sig og brænde fast på kogezonen .

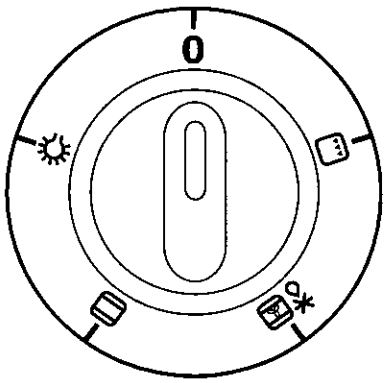


Ved køb af nyt kogegrej anbefales det at vælge kogegrej, der anbefales til glaskeramiske plader, f.eks. rustfrie med sandwichbund. For at spare tid og energi, bør kogegrejets plane del af bunden være:

- mindst lige så stor som kogezonens. En for lille bund vil bevirke at overkog lettere brænder fast på pladen.
- være glatte (uden mønster)
- let konkav (buer indad), da den planer ud ved opvarmning.

Ovnen

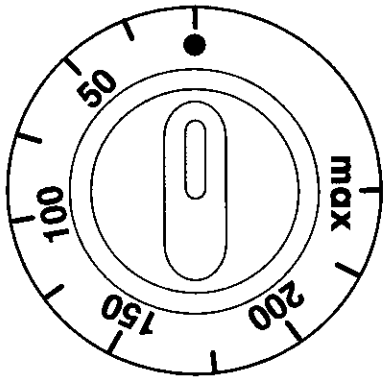
⚠ Placer aldrig stanniol, en plade eller en bradepande direkte på ovnbunden. Hindres undervarmen i at cirkulere kan emaljen skades p.g.a. overophedning. Ovnen bliver varm under brug, hold børn under opsyn.



I tabellerne bagi er der forslag til pladeplacering og temperatur. Ved temperaturforskelle og/eller ujævn placering af bagværk på pladen, kan pladen risikere at "slå sig". Dette gælder specielt ved bagning af pizza, scones e.l.

I ovnen kan man benytte

- **Ovnlys**
- **Over /undervarme**: varmeelement i loft og i bund.
- **Varmluftvarme:** varmeelement i loft og i bund, varmluftblæser
- **Grillning**: grillelement i loft



Ved samtlige varmefunktioner tænder termostatlampen til ovnen under opvarmningen og slukker, når temperaturen er nået (tænder og slukker, når termostaten slår til og fra).

Bagning

Stik i bløde kager ca. 5 min før forventet sluttid, dette gør det muligt at forlænge/forkorte bagetiden. Resultatet kan påvirkes af opskriften, formens materiale/farve, form og størrelse. Lyse aluminiumsforme giver normalt et lyst resultat, hvorimod mørke forme akkumulerer varmen bedre, hvorfor bagværket også får mere farve
Med over-og undervarme får hele overfladen en ensartet farve.
Med varmluft bliver bagning mere rationel, da det er muligt at bage to plader samtidig. Farven kan blive ujævn. Ujævnheden kan reduceres ved at skrue ca. 20 % ned for temperaturen. Vær opmærksom på ved bagning med varmluft at placere boller i lige rækker, så luften frit kan cirkulere, også når de har hævet. Lange brød og forme placeres med enderne mod ovnlågen. Sørg for at placere pladerne så luften frit kan cirkulere.

Madlavning

Over/undervarme benyttes ved madlavning på et niveau.

Varmluft benyttes ved madlavning på to niveauer samtidigt. Det er f.eks muligt at tilberede en hel middag i ovnen samtidigt. Maden tager ikke smag af hinanden, blot kræves nogenlunde samme temperatur. Retterne sættes ind i den rækkefølge, der passer, så hver ret bliver færdig på det ønskede tidspunkt.

Stegning

Ovnstegning er behagelig og praktisk, både ved over/ undervarme og ved varmluft. Moderne ovne er meget velisolerede. Dette bevirker en høj relativ fugtighed i ovnrummet, hvorfor det ikke er nødvendigt med vand i bradepanden. For at skyen ikke skal branke, anbefales det at lægge stegen i et fad, der passer til stegens størrelse og hælde max 2dl vand ved. Stegen kan også placeres på risten og under denne placeres et fad, der passer til stegens størrelse og her hældes max 2dl vand i.
Ved brug af stegepose, klippes det ene hjørne af, inden den placeres i ovnen, derved undgår man at brænde sig på varm damp, når posen åbnes.

Grillning

Størrelse, marmorering, form, mængde og temperatur på det, som skal grilles har betydning for tiden og resultatet. Fisk og lyst kød (fjerkræ, kalv, flæsk) får ikke så let farve som mørkt kød (okse og vildt). Grillolie og/eller grillkrydderi giver bedre farve men forøger risikoen for brankning.
Grillresultatet bliver bedst, hvis det, der skal grilles ikke tages direkte fra køleskabet. Tør det af og læg det på ovnristen og krydder efter ønske.
Placer altid en foliebeklædt bradepande under risten til at opsamle fedtsprøjt. Svinekoteletter, bøffer fiskefilet'er o.l. placeres i den øverste del af ovnen, hvorimod tykke revelsben o.l placeres i den nederste del af ovnen.
Sæt funktionsknappen på ⊓ og termostatknappen på den ønskede temperatur. Påbegynd grillningen efter 3-5 min's opvarmning. Hold øje med det der grilles og vend det mindst 1 gang under grillningen. For lang grilltid giver tør, kedelig og i værste fald brændt mad. Ovnlågen skal være lukket under grillningen.

Optøning

Sæt funktionsknappen på ❄ . Ved optøning af kød, glaseret eller fyldt bagværk, f.eks. roulade skal termostatknappen stå på nul.
Rist/plader kan anbringes i flere riller, hvis der er meget, der skal til optøning. Det er ikke muligt at angive tid, men prøv at stikke i det.

Optøning/opvarmning af færdigretter

Sæt funktionsknappen på ❄ , og termostatknappen på 200°C. Maden optøes i tildækkede forme. Placer det, der skal optøes på ovnristen eller på bagepladerne.
Tiden varierer efter madens mængde og type. Når maden er optøet, kan man med fordel bruge et stegetermometer.

Vedligeholdelse og rengøring

Den glaskeramiske plade

⚠ Mad, der er kogt over, fjernes med det samme fra den varme plade Spildt sukker og sukkerholdige retter (marmelade, saft o.l), smeltet plast og stanniol kan beskadige pladen.

En snavset plade forringer varmeoverføringen mellem plade og gryde. Efter brug tørres pladen af med en fugtig klud. Skurepulver, ridsende svampe, ovnrengøringsmiddel og lign, må aldrig benyttes på den glaskeramiske plade.

Ved kraftig tilsmudsning gøres følgende:

1. Fjern pletter og lign. med barberbladsskraberen.
2. Brug det medfølgende rengøringsmiddel, når restvarmeindikatorfeltet er slukket. Ryst flasken og sprøjt et par tynde streger ud på pladen. Gnid godt med køkkenrulle.
3. Aftør eventuelt overskydende middel med en let fugtig klud. Sørg for at pladen er tør inden den benyttes igen, dette vil hindre en regnbuelignende overflade.

Ovnen

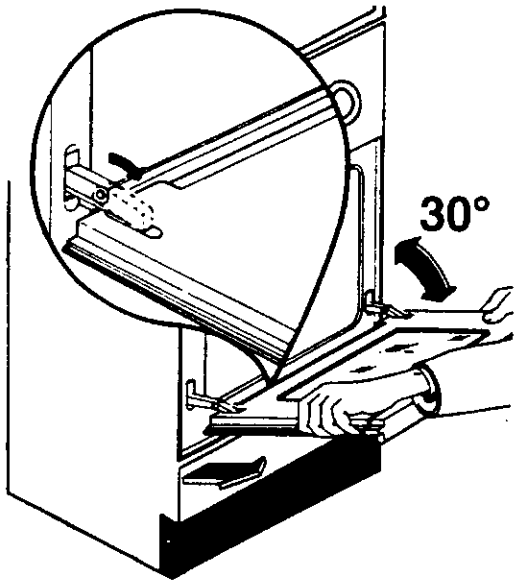
Clear and clean emalje

Efter brug aftørres ovnrummet med varmt vand, gerne tilsat håndopvaskemiddel. Ved kraftig tilsmudsning gøres følgende:

1. Eventuelt overkog fjernes forsigtigt med en træspatel
2. Fordel brun sæbe på emaljen
3. Luk ovnlågen og sæt ovnen på 100°C på over- og undervarme. Lad sæben sidde på i 10 min i den 100° ovn.
4. Når ovnen er afkølet, afvaskes ovnrummet med rent vand og aftørres. Hvis skrabere midler er påkrævet, kan en en hvid skuresvamp benyttes.

Det er også muligt at benytte andre ovnrengørings-midler. Her følges brugsanvisningen på emballagen.

Ovndøren



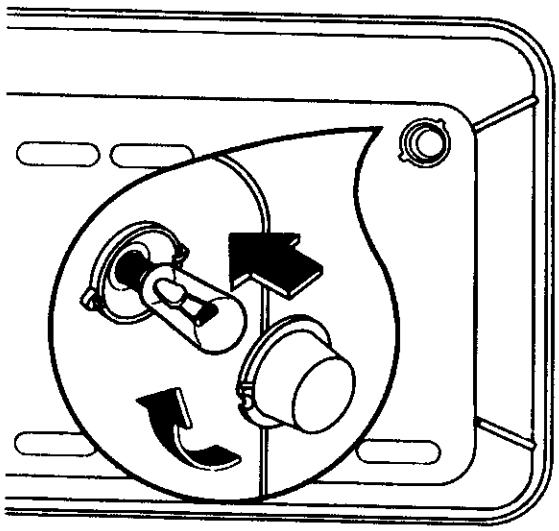
Ved grundig rengøring af ovndøren, anbefales det at aftage ovndøren på følgende måde:

1. Åben døren helt
2. Løft de to tappe på hængslerne 180°
3. Luk ovndøren til en vinkel på 30° og løft døren af.
4. Montering foregår i modsat rækkefølge

Ovntilbehør

Bageplader, bradepande og rist vaskes i varmt vand tilsat håndopvaskemiddel. Ved kraftigere tilsmudsning tåler de også opvask i maskine. Tag tilbehøret ud af opvaskemaskinen inden den begynder at tørre, da er det lettere at fjerne vanskelige pletter, med en skuresvamp.

Udskiftning af ovnpære



1. Nulstil alle knapper og kontroller at ovnen ikke er varm.
2. Skru beskyttelsesglasset af
3. Skru den gamle pære ud
4. Udskift med en pære med følgende data:
   E 14 sokkel
   25W
   230V/50Hz
   Skal kunne tåle 300°C

Garanti

1 år fra den dokumenterede købsdag (gem købsnotaen) Garantien dækker fabrikations- og materialefejl, der måtte opstå ved normal brug i en privat husholdning i Danmark. Garantien omfatter materialer, nødvendige transportomkostninger og arbejdsløn. For Grønland og Færøerne gælder særlige regler.
Forbehold:
Garantien omfatter ikke fejl og skader, som skyldes andre årsager end fabrikations- og materialefejl. Det er en forudsætning for garantien, at en reparation ikke er forsøgt foretaget af andre end Electrolux Hvidevare-Service, som er vor autoriserede serviceorgan.
Garantien dækker ikke uberettiget tilkald af service.

Produktansvar

Vort produktansvar er gældende i følge "Lov om produktansvar". Denne lov gælder skader på personer eller ting, som skyldes fejl på selve det installerede produkt. Dette ansvar er gældende 10 år efter, at apparatet er købt som fabriksnyt.

Forbehold:

Vort produktansvar gælder ikke, hvis den pågældende skade skyldes et eller flere af følgende forhold:

- At produktets installation ikke er udført i overensstemmelse med installations-vejledningen.
- At produktet har været anvendt til andet formål end beskrevet i brugsanvisningen.
- At de i denne brugs- og installations-vejledning nævnte sikkerhedsregler ikke er blevet fulgt.
- At en reparation er udført af andre end vor autoriserede serviceorganisation, se brugsanvisningen.
- At der er brugt uoriginale reservedele.
- At skaden skyldes en transportskade, som måtte være opstået på et senere tidspunkt, f.eks. ved flytning eller videre salg.
- At skaden skyldes en form for anvendelse, som strider mod almindelig sund fornuft.

Service og evt. reparationer skal udføres af vor autoriserede Service, se nedenfor.
Der må kun benyttes reservedele som er godkendt af førnævnte.

Service og reservedele

Electrolux Hvidevarer-Service har tre servicecentre fordelt over landet. Her er det muligt at bestille service samt købe reservedele. Det er også muligt at bestille reservedele samt tilbehør hos forhandleren/ el- installatører

Benyt venligst nedennævnte telefonnummer:

☎ 70117400

Når dette nummer benyttes, stilles der automatisk om til nærmeste center.

Adresser på servicecenter:

Lundtoftegårdsvej 99
2800 Lyngby

Ny Banegårdsgade 45
8000 Århus

Vejlevej 34
7000 Fredericia

Praktiske råd og tips

Problem	Årsag	Afhjælpning
Gærbrød, bløde kager bliver flade	For lav temperatur bevirker at bagværket hæver, hvorefter det synker sammen.	Kontroller om der er valgt den rigtige temperatur. Skru evt. op
	Gærdejen har ikke hævet rigtigt. For lang hævning på pladen giver et fladt resultat.	Gærdej skal hæve ved stue-temperatur på et sted uden træk. Ved et let tryk på dejen skal fordybningen gå tilbage. Sammenlign den aktuelle hævetid med den anbefalede.
Gærbrød, bløde kager bliver tørre	For lidt gær/bagepulver	Er der brugt det anbefalede?
	For varm væske/fedtstof ødelægger gærens virkning.	Frisk gær tåler ikke over 37° og tørgær 45-50°C.
	For lidt væske, for meget mel eller forkert slags mel.	Kontroller om der er brugt den rigtige slags mel samt væske og melmængde
Bagværk og mad bliver for mørkt og bagt ujævnt.	For høj temperatur gør bagværk/ mad mørkt inden det er bagt færdigt.	Skru ned for temperaturen
	For høj placering ved traditionel varme. Forkert placering ved varmluft	Placer bagværk/mad lavere i ovnen
	For høj temp ved varmluft	Placer pladerne ved varmluft, så luften frit kan cirkulere Sænk temperaturen 15-20% ved varmluft i forhold til ved traditionel varme. Ved varmluft kan farven blive noget ujævn
Bagværk/mad bliver lys	Aluminiumsfolie på bundpladen hindrer undervarmen og kan skade emaljen	Fjern eventuelt. aluminiumsfolie fra bunden
	Lyse bageforme giver lysere bagværk end mørke forme	Skift til mørkere forme
Bagværk og mad i forme og fade bliver ikke tilberedt nok i bunden	Forme /fade placeret på risten	Placer forme/fade på en bageplade

Tekniske råd og tips

Foretag aldrig selv noget indgreb i komfuret, da det kan forårsage skade på person eller ejendom.
Nedenfor er der forslag til, hvad man selv har lov til og evt. selv kan gøre ved et problem.
Hvis fejlen ikke kan rettes ved hjælp af nedenstående, tilkaldes service.

Problem	Årsag	Afhjælpning
Komfuret fungerer ikke	Der er ikke strøm til komfuret	Kontroller at stikket sidder rigtigt Kontroller sikringerne Obs! En sikring pr fase. Kontroller at HFI relæet er slået til
Det tager lang tid på kogezonerne	Har De valgt dårligt kogegrej	Vælg kogegrej med plan bund. Glas og porcelæn (som kan benyttes på komfuret) har dårlig varmeledningsevne.
	Forkert indstilling på betjeningsknappen	Det er som regel bedst at bringe i kog på højeste trin og derefter vælge et lavere trin.
Ovnlampen lyser ikke	Pæren er sprunget	Udskift defekt pære
Den glaskeramiske plade er skjoldet	Forkert rengøring af pladen	Gør pladen omhyggelig ren efter anvisningerne

Tabel for ...

Bagning

	Over/under-varme ° C	Ribbe	Minutter	Varmluft-varme ° C	Ribbe	Minutter ca
Boller	200-225	1 el 2	10	170	1 og 3	14
Flütes	200	2	15-20	170	1 og 3	20-25
Franskbrød	200	1	30-40	170	1 og 3	30-40
Groft brød	180-200	1	45-55	170	1 og 3	45-55
Kringle	180-200	1	30-35	170	1 og 3	30-35
Bradepandekage	175	2	30-40	160	1 og 2	30-40
Formkager	175	1	50-60	160	1 og 2	50-60
Roulade	200	2 el 3	8-10	170-180	1 og 3	8-10
Småkager	200	2 el 3	11	160	2 og 4	11
Tærte	200-225	1 el 2	25-40	170-180	1 og 3	25-40
Pizza	225	1 el 2	25-35	170-200	1 og 3	30-40

Ribberne tælles nedefra

Madlavning

	Over/under varme °C	Ribbe	Varmluft °C	Ribbe	Tid i min	Stegetermometer °C
Filet okse/svine/vildt	175	1 el 2	160	*	–	60-65
Steg kalv/lam/vildt	175	1	160	*	–	70-75
Okstesteg	125	1	125	*	–	70-75
Roastbeef, rød	125	1	125	*	–	61
Skinke fersk	175	1	160	*	–	70
Flæskesteg	175-200	1	160	*	–	65
Ribbenssteg	175-200	1	160-175	*	60/kg	–
Kylling	200	1 el 2	160	*	60	–
And	160	1 el 2	150	*	60/kg	–
And, langtidsstegn	130	1 el 2			ca 5 t	–
Fisk, kogning i folie	200	2	175	*	50-70	–
Fisk i lage	100	2	100	*	50-70	–
Fisk, stegning	190-210	2	175-185	*	30-40	–
Kalkun, farseret	160	1	150	1 el 2	50/kg	–
Kalkunbryst	200	2	175	*	60/kg	62
Gratin	190-200	2	170	*	45-60	–
Farsbrød	175-200	2	160-170	*	50-60	–
Leverpostej	180-200	1-2	160-170	*	45-55	–
Lasagne	190-200	2	170-180	*	50	–
Flødekartofler	190-210	2	170-180	*	60-65	–

Ribberne tælles nedefra

* Valgfri ribbeplacering.

Tekniske data

Bredde	600 mm
Højde	850 mm
Dybde	600 mm
Volumen (brutto)	62 liter
Total effekt	7655 watt
Elementspænding	230V
El tilslutning	2-3 faser + 0 + J (min 16 amp).

Ovn

Undervarme	1000 W
Overvarme	800 W
Grill	1750 W
Varmluftvarme	**1830 W**

Kogezoner:	Størrelse	Effekt
Bagerste venstre	145 mm	1200 W
Bagerste højre	180 mm	1700 W
Foreste venstre	180 mm	1700 W
Foreste højre	145 mm	1200 W

Pære: E14 sokkel, 230V (50Hz), 25W, 300°C.

Ret til ændringer forbeholdes.
Dette komfur overholder gældende regler i EF- direktiv 89/336/EØF

Installation

Installation af komfuret skal udføres af en autoriseret elinstallatør.
Hvis komfuret placeres på en ekstra sokkel, skal det sikres mod fremadskridning.
Komfuret er tungt. De kanter og hjørner man normalt ikke kommer i kontakt med kan være skarpe. Benyt derfor handsker, når komfuret skal flyttes.
Kontroller at komfurets kabel ikke kommer i klemme, når komfuret skal flyttes.

Udpakning

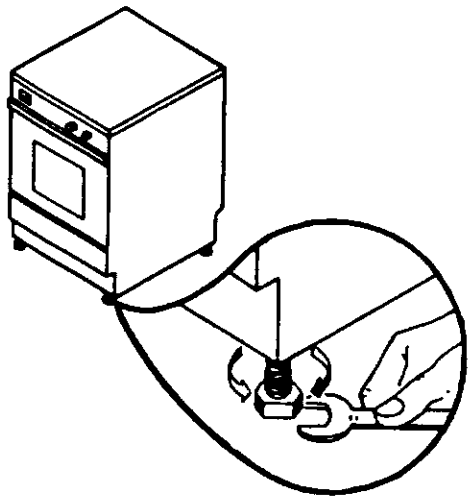
Kontroller at komfuret er ubeskadiget, og at alle dele er medleveret.

Eventuelle transportskader, fra en transport som De ikke selv har foretaget, skal anmeldes til forhandleren inden 7 dage fra modtagelsen.

⚠ Gem indpakningsmaterialet af vejen, så små børn ikke kan komme til skade med det under leg.

Installering

Før komfuret installeres, kontrolleres at komfurets mål stemmer overens med den øvrige indretning af køkkenet. Mål derfor køkkenbordets højde fra gulv til bordpladens overside.
Justering af højden på komfuret foretages på fødderne, v.h.a. en skruenøgle, sørg for at komfuret står helt lige, så fedt på en stegepande fordeles jævnt. Kontroller med et vaterpas på begge leder.

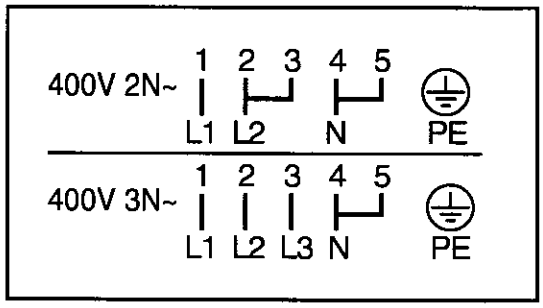


Dette produkt er registreret som Klasse "Y" jævnfør sikkerhedsregelerne vedrøende overophedning. På baggrund af denne sikkerhedsforanstaltning, skal køkkenelementet, hvilket produktet indbygges i, svare til følgende foranstaltninger:

— den bagerste side af køkkenelementet og en af dettes sider, kan komme i kontakt med højere elementer, væegge eller produkter;
— de andre sider af køkkenelementet skal komme i kontact med komponenter, vægge eller produkter med den samme højde.

Elektrisk tilslutning

Komfuret leveres uden ledning og stik.
Installation af komfuret skal foretages af en autoriseret elinstallatør. Arbejde udført af ukyndig kan føre til skader på person og/eller ejendom.
Tilkoblingsdiagram for komfuret er vist her på siden samt på skiltet bagpå komfuret. Tilslutningseffekt og spænding er angivet på dataskiltet, som er placeret på kanten af ovnrummet.



Kig også under " Tekniske data".

Følgende kabler kan benyttes til den elektriske tilslutning, afhængig af tilslutningmetode:
— H07 RN-F
— H05 RN-F
— H05 RR-F
— H05 VV-F

35669-9201 02/98

GRAFICHE MDM - Forlì